

Snijbonen, snel klaar

Bewaren

In de groentelade van je koelkast, en een papieren zak

Ingrediënten

- snijbonen
 - knoflook, fijn gehakt
 - olijfolie of boter
 - verse kervel, gerist en gehakt
-

Bereiding

Snijbonen werden vroeger in kleine stukjes gesneden, omdat ze vrij taai waren. Bij moderne snijbonen is dat eruit gekweekt, je kunt ze gerust in stukken van 1 à 1,5 cm snijden. Maar als je ze taai vindt, snij ze een volgende keer dan kleiner.

Snij de boven en de onderkant van de boon eraf. Die gebruiken we niet.

Snij de boon in stukjes (zie hierboven)

Zet ruim water op en doe de bonen in het kokende water

Kook de bonen in een paar minuten beetgaar (proef af en toe, hoe zacht of knapperig je ze lekker vindt is heel persoonlijk)

Fruit ondertussen de knoflook

Giet de bonen af, voeg ze bij de knoflook en maar het af met kervel, zout en peper naar smaak.